22.003 Pizza so šampiňónmi, párkami a lečom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	5,00	5,00	7,00	7,00	9,00	9,00	12,00	12,00
olej	0,60	0,60	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40
droždie čerstvé	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
mlieko	3,50	3,50	4,50	4,50	5,50	5,50	7,50	7,50
vajcia	8	0,40	12,00	0,60	16	0,80	20	1,00
korenie na pizzu	0,02	0,02	0,05	0,05	0,06	0,06	0,10	0,10
syr tvrdý	2,00	2,00	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00
párky jemné	2,50	2,32	3,50	3,33	4,50	4,27	5,50	5,23
drvené rajčiaky	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
šampiňóny sterilizované b. n.	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00
lečo sterilizované b. n.	1,50	1,50	2,00	2,00	3,00	3,00	3,00	3,00
kečup jemný	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	3,00	3,00
hmotnosť porcie v g	160		230		290		360	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti mlieka, cukru a rozdrobeného droždia pripravíme kvások. Múku preosejeme pridáme cukor, soľ, vajcia, vykysnutý kvások, vlažné mlieko, olej a vypracujeme vláčne cesto. Vykysnuté cesto rozdelíme na rovnaké diely a rozvaľkáme na pláty asi l cm hrubé. Pláty prenesieme na vymastený plech, potrieme drvenými rajčiakmi, kečupom a pomletým lečom. Na cesto vrstvíme šampiňóny, korenie pizza a na rezance nakrájané očistené párky. Pečieme vo vyhriatej rúre, 20 minút pred dopečením posypeme strúhaným syrom.

Nutričné hodnoty 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1614	387	13,65	17,7	0,0	43,4	1,3	204,0	1,3	0,076	0,1	0,2	9,0	0,0
B	229	550	18,7	26,3	0,0	59,5	1,9	271,	1,8	0,10	0,2	0,2	11,6	0,0

	2		9					1		4				
C	2910	698	23,94	32,7	0,0	77,0	2,4	338,2	2,4	0,139	0,2	0,3	16,3	0,0
D	3684	884	30,28	39,4	0,0	101,9	3,1	418,1	2,9	0,160	0,2	0,4	17,2	0,0